



POIDS
NET : 500 g e

**NOUVELLE
RECETTE**
SANS ARÔME ARTIFICIEL

Dessert au Fromage blanc

*à la vanille naturelle
sur lit de
myrtilles sauvages*



FR - Dessert au fromage blanc à la vanille naturelle et à la myrtille sauvage, aromatisé. **Ingrédients : Lait*** pasteurisé, **crème*** pasteurisée : 19.8 %, myrtille sauvage : 7 %, sucre : 11 %, amidon, gélatine de porc, arôme naturel de vanille, arôme naturel, épaississant : pectines, colorants : caramel au sulfite d'ammonium et curcumines, jus concentré de citron, conservateur : sorbate de potassium, ferments **lactiques**. * Origine : France. A conserver entre +2 °C et +6 °C. A conserver jusqu'à : voir sur le dessus de l'emballage. A consommer dans les 3 jours après ouverture.

DE - Vanille-Frischkäsezubereitung auf wilde Heidelbeere, Fettstufe. Zutaten: Pasteurisierte **Milch***, pasteurisierte **Sahne***, 19.8 %, wilde Heidelbeere: 7 %, Zucker: 11 %, Stärke, Schweinegelatine, natürliches Vanillearoma, natürliches aroma, Verdickungsmittel: Pektine, Farbstoffe: ammoniumsulfid-Zuckerkulor und Kurkumin, Zitronensäurekonzentrat, Konservierungsstoff: Kaliumsorbat, Starterkulturen (**Milch**). * Herkunft: Frankreich. Gekühlt bei max. +8 °C aufbewahren. Mindestens haltbar bis: siehe Packungsoberseite. Geöffnet innerhalb von 3 Tagen verbrauchen.

POIDS NET /
NETTOGEWICHT: 500 g e



POIDS
NET : 500 g e

**NOUVELLE
RECETTE**
SANS ARÔME ARTIFICIEL

Dessert au Fromage blanc

*à la vanille naturelle
sur lit de
myrtilles sauvages*



C'est grâce à la complicité de près de 250 producteurs locaux que la Coopérative Alsace Lait offre des produits aussi authentiques que gourmands.

Recette gourmande par excellence, ce dessert allie l'onctuosité et la douceur du fromage blanc à la finesse de la vanille naturelle. Se déguste bien frais.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g /
Durchschnittliche Nährwerte je 100 g:
Énergie / Energie: 595 kJ / 142 kcal ; Matières grasses / Fett:
6.2 g ; dont acides gras saturés / davon gesättigte Fettsäuren:
4.2 g ; Glucides / Kohlenhydrate: 16.0 g ; dont sucres / davon
Zucker: 16.0 g ; Protéines / Eiweiß: 5.5 g ; Sel* / Salz** : 0.08 g.

*SEL EXCLUSIVEMENT DU À LA PRÉSENCE NATURELLE DE SODIUM. ** DER SALZGEHALT IST AUSSCHLIEßLICH AUF DIE ANWESENHEIT NATÜRLICH VORKOMMENDER NATRIUMS ZURÜCKZUFÜHREN.

SUGGESTION DE PRÉSENTATION

FR
67-205-001
CE

FABRIQUÉ EN ALSACE
COOPÉRATIVE ALSACE LAIT
B.P. 140 - 67723 HOERDT CEDEX
WWW.ALSACE-LAIT.COM

PENSEZ AU TRI !



CONSIGNE POUR
VARIER LOCALEMENT
WWW.CONSIGNESTRI.FR

miller
GRAPHICS GROUP

Client : ALSACE LAIT
N° CDE : 05/0725/655 - BAT -

Intitulé CDE : FB Vanille/Myrtilles Alsace Lait Pot Ø115 500g PP blanc

Ft en mm : 298 x 66

Linéature en lpi : 120

Echelle : 100%

Sens Impression : Cello-Email

653C 0.87 cm' (0.44%)	4695C 0.77 cm' (0.39%)	1797C 5.06 cm' (2.57%)	361C 0.57 cm' (0.29%)	280C 23.44 cm' (11.92%)	607C 0.34 cm' (0.17%)	107C 0.16 cm' (0.08%)	7401C 103.10 cm' (52.42%)

PLAN

Ce Bon à Tirer permet le contrôle du visuel (positionnement des tracés et lecture des textes). Pour les teintes Pantone®, se référer au nuancier correspondant, celles-ci pouvant légèrement différer sur cette épreuve. **Le retour de ce B.A.T. signé conditionne le respect du délai de fabrication.**



Nous nous permettons d'attirer votre attention sur la nécessité de vérifier attentivement la conformité de ce document (fautes d'orthographe, erreurs de numérotation, positionnement de l'impression...), car après acceptation de celui-ci nous ne pouvons être tenus pour responsables d'éventuelles erreurs. Attention : des frais supplémentaires seront facturés en cas de modifications.

00436702-001-000

BAT 1
09/04/2019 - BH

Accord Bat :

Sans Modification ☐

Avec Modification ☐

Signature :